

CIRO
& Sons

EST. 2000

*Food tastes better when
you eat it with family*

Oltre 70 anni di esperienza

More than 70 years of experience

Era il 1948 quando la mia bisnonna, dopo la Seconda Guerra Mondiale, insieme alle sue figlie si sono dovute rimboccare le maniche per tirare avanti, aprendo un chiosco di bevande nel pieno centro di Napoli. Ed è proprio da qui che ci è stata tramandata di generazione in generazione la passione per la cucina e quella di servire il pubblico. Fino ad arrivare ai giorni nostri dove non si è mai fermata la curiosità e la volontà di scoprire giorno dopo giorno come nascono i nostri prodotti e come cucinarli, rispettando sempre la genuinità e tradizione che ci accompagna da oltre settant'anni!

Nel 2000 abbiamo aperto il nostro ristorante qui a Firenze, portando con noi tutto il sapere, i sapori e i valori di famiglia. E oggi, nel 2025, siamo ancora più orgogliosi di festeggiare i 25 anni di attività. Un traguardo importante, reso possibile grazie ai sacrifici, alla passione e al coraggio che la mia famiglia ha sempre avuto.

Con affetto,
Ciro

It was 1948 when my great-grandmother, after the Second World War, together with her daughters, had to roll up their sleeves to make ends meet by opening a kiosk in the heart of central Naples. And it is from here that we have handed down from generation to generation the passion for cooking and to serve the public. Until today we have never stopped the curiosity and the will to discover day after day how our products grow and how to cook them, always respecting the genuineness and tradition that has accompanied us for over seventy years!

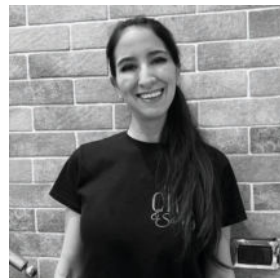
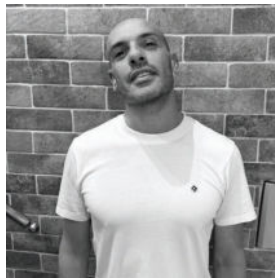
In 2000, we opened our restaurant here in Florence, bringing with us all the knowledge, flavors, and family values. And today, in 2025, we are even more proud to celebrate 25 years of activity — an important milestone made possible thanks to the sacrifices, passion, and courage that my family has always had.

With love,
Ciro



Napoli 1948





antipasti di terra

hors d'oeuvres*

€ 13,00 **Sformato di carciofi con finocchiona**
Artichoke flan with Tuscan salami

€ 13,00 **Sformato di carciofi con verdure grigliate**
Artichoke flan with grilled vegetables

€ 13,00 **Il cuoppo, il re dello street food partenopeo:
frittatine di bucatini, arancini, crochè,
provolette di Agerola impanate**
The king of Neapolitan street food:
fried bucatini, arancini, potato croquettes,
breaded provola cheese

€ 14,50 **Parmigiana di melanzane**
Egg plant parmesan

€ 13,50 **Coccoli, prosciutto crudo e burrata**
Coccoli, Tuscan ham and burrata

€ 19,00 **Carpaccio di filetto di manzo con rucola e Parmigiano**
Beef fillet carpaccio with arugula and parmesan cheese

€ 23,00 **Tartare di manzo al tartufo con salsa al formaggio,
cipolle fritte e tartufo fresco**
Beef tartare with cheese sauce,
crispy fried onions and fresh truffle



Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

antipasti di mare

seafood appetizers*

€ 16,00

Impepata di cozze con tarallo napoletano
Sautéed mussels with Neapolitan tarallo

€ 21,00

Sautè di vongole veraci con tarallo napoletano
Sautéed clams with neapolitan tarallo

€ 18,50

**Carpaccio di polpo con rucola, limone
e olio extravergine**
Octopus carpaccio with arugula, lemon
and extra virgin olive oil

Frittura di calamari con salsa tartara
Fried calamari with tartar sauce



Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

antipasti vegetariani

vegetarian*
appetizers

- € 13,00 | **Sformato di carciofi con verdure grigliate**
Artichoke flan with grilled vegetables
- € 13,00 | **Il cuoppo, il re dello street food partenopeo: frittatine di bucatini, arancini, provolotte di agerola impanate**
The king of Neapolitan street food: fried bucatini, arancini, potato croquettes, breaded provola cheese
- € 14,50 | **Parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro e provola affumicata filante**
Eggplant Parmesan with tomato sauce and smoked melted cheese
- € 13,50 | **Coccoli con verdure grigliate e burrata**
Coccoli with grilled vegetables and burrata cheese

zuppa

soups*

- € 11,00 | **Minestrone di Verdure Toscane**
Tuscan Vegetable soup

insalate

salads*

- € 12,00 | **Insalata Greca: insalata mista con feta, olive, cipolle, crostini**
Greek salad: mixed salad with feta cheese, olives, onions, croutons
- € 12,00 | **Insalata Lyndsy: insalata verde, mela, uvetta, mandorle, olio e.v.o., crostini**
Lyndsy salad: green salad with apples raisins, almonds, e.v.o. oil, croutons
- € 12,00 | **Insalata Italia: rucola, Parmigiano Reggiano, pomodorini, crostini**
Italy salad: rocket salad, parmesan cheese, tomatoes, croutons
- € 12,00 | **Caprese con Burrata, pomodori, crostini**
Buffalo burrata cheese, fresh tomatoes croutons
- € 15,00 | **Caesar salad con petto di pollo alla griglia, petali di Parmigiano Reggiano, crostini**
Caesar salad with grilled chicken breast, parmesan cheese petals, croutons

Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menù is available gluten free and lactose free

piatti tipici della tradizione napoletana

€ 15,00

Gnocchi alla Sorrentina con salsa di pomodoro e provola filante

Sorrento style gnocchi with tomato sauce and melted smoked provola cheese



€ 17,00

Spaghetti alla Nerano con zucchine fritte e Provolone DOP

Nerano style spaghetti with fried fresh zucchinis and provolone cheese



€ 18,00

Mezzi paccheri alla Genovese con ragù napoletano di cipolle e carne di manzo cotto lentamente

Genovese style pasta with slow-cooked onions and Neapolitan beef ragù



Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

le paste di mamma Palma

“Terra”

handmade pasta*

€ 17,00

Penne all'arrabbiata con burrata

Penne with spicy tomato sauce and burrata cheese



€ 16,00

Lasagna al forno

Baked lasagna

€ 15,00

Spaghetti alla Carbonara

Creamy egg and cheese sauce with crispy bacon and black pepper

€ 20,00

Fettuccine Pinocchio con tartufo: salsa al parmigiano, tartufo e punte di asparagi

Fettuccine Pinocchio with fresh truffle, parmesan cheese sauce and asparagus tips

i ravioli di mamma Palma

handmade pasta*

€ 19,00

Fiocco di pecorino Toscano e pere William's

Ravioli with pecorino cheese and William's pears



€ 20,00

Scrigni ripieni di burrata e tartufo fresco

Ravioli with burrata cheese and fresh truffle



Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

le paste di papà Ciro

"Mare" Ciro's fish pasta*

- € 21,00 | **Gnocchi alle vongole veraci**
Gnocchi with royal clams
- € 18,00 | **Calamarata all'Amalfitana: pasta con aglio, olio, peperoncino, pomodorini, calamari**
Pasta with garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes, calamari
- € 23,00 | **Risotto ai gamberi**
Shrimp risotto
- € 27,00 | **Spaghetti all'astice: aglio, olio, peperoncino, pomodorini, astice**
Spaghetti with lobster, garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes



Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free



secondi di carne

main courses - meat*

€ 5,50 100 gr.	Bistecca alla Fiorentina (specialità Toscana) Florentine Steak (Tuscan speciality) minimo - minimum start from 1,2 kg	€ 19,00	Petto di pollo Opera in salsa Madeira, con mozzarella e funghi Chicken breast with Madeira sauce, mozzarella cheese and mushrooms	€ 26,00	Filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet
€ 17,00	Cotoletta di pollo alla Nonna Tina Breaded chicken cutlet Nonna Tina's style with arugola, cherry tomatoes, parmesan cheese	€ 24,00	Tagliata di filetto di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano, aglio, olio e alloro Sliced fillet of beef with arugola, Parmesan cheese, garlic, olive oil and laurel	€ 35,00	Filetto alla Wellington - filetto di manzo in crosta di pasta sfoglia con prosciutto crudo, funghi e tartufo Beef Wellington in puff pastry with parma ham, mushrooms and truffle
€ 17,00	Filetto di maialino di cinta senese alla griglia con salsa di mele e salsa barbecue Pork fillet from Siena on the grill with apple sauce and barbecue sauce	€ 28,00	Filetto di manzo al tartufo fresco Fillet of beef with fresh truffle	€ 17,00	Peposo all'Impruneto con spezzatino di manzo cotto lentamente nel vino rosso con abbondante pepe nero e aglio Traditional Tuscan beef stew slow-cooked in red wine with garlic and generous black pepper

Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menù is available gluten free and lactose free

secondi di pesce main courses-fish*

€ 18,50

Frittura di calamari con salsa tartara
Fried calamari with tartar sauce

€ 20,00

Orata al forno con purè di patata
Baked sea bass with mashed potatoes

€ 20,00

Salmone al forno su letto di mela Annurca e salsa guacamole
Baked salmon with annurca apple and guacamole sauce

Grilled beef fillet

contorni

€ 5,00



Spinaci saltati
Spinach



Patate al forno al rosmarino
Roasted potatoes with rosemary



Funghi Prataioli cotti a legna
Ciro's style mushrooms

side dishes*

Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

pizza napoletana

patrimonio dell'UNESCO

neapolitan pizza UNESCO heritage

€ 10,50

Margherita - pomodoro, fiordilatte, basilico

Margherita - tomato sauce, mozzarella, basil



€ 12,00

Provola & pepe

Margherita with smoked Mozzarella cheese and fresh black pepper



€ 12,00

Diavola - pomodoro, fiordilatte, basilico, salamino piccante

Diavola - tomato sauce, mozzarella, basil, spicy salami



Napoli - pomodoro, fiordilatte, basilico, olive, capperi, acciughe

Napoli - tomato sauce, mozzarella, basil, olives, capers, anchovies

€ 14,50

Capricciosa - pomodoro, fiordilatte, basilico, carciofi, funghi, salame, prosciutto

Capricciosa - tomato sauce, mozzarella, basil, artichokes, mushrooms, salami, ham

€ 14,50

Calzone D.O.C. - ricotta di bufala, mozzarella, prosciutto, pomodoro, basilico, Parmigiano

Calzone - buffalo ricotta cheese, mozzarella, ham, tomato, basil, Parmesan

€ 14,50

Salsiccia e friarielli e provola fresca

White pizza with sausage and broccoli rabe, smoked cheese

Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

pizza gourmet

specialty pizza*

Vesuvio - mozzarella di bufala, tartufo, pomodorini pachino, rucola, prosciutto toscano

Vesuvio - buffalo mozzarella, truffle, cherry tomatoes, arugola, Tuscan ham

Taormina - pomodorini gialli del Vesuvio DOP, tonno, cipolla

Taormina - Gold tomatoes from Vesuvius DOP tuna, onions and mozzarella

Tropea - margherita a filetto di pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, salamino piccante calabrese, nduja e cipolla di Tropea, origano

Tropea - Margherita with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, olives, spicy salami, nduja, onion from Tropea and oregano

Pompei - pomodori rossi del Vesuvio, melanzane, provola affumicata, parmigiano e basilico

Pompei - Cherry tomatoes from Vesuvio, egg plant, smoked cheese, mozzarella, parmesan

Bellagio - radicchio, gorgonzola, mozzarella e bresaola

Bellagio - radicchio salad, blue cheese, mozzarella and thinly sliced bresaola (air-dried, salted beef)

Portofino - pomodorini pachino, burrata, mozzarella, pesto e basilico

Portofino - cherry tomatoes, burrata cheese, mozzarella, pesto sauce and basil

€ 17,00

€ 17,00



€ 1,50

Pizza senza glutine - Gluten free pizza
Mozzarella senza lattosio - lactose free mozzarella cheese
Mozzarella vegana - Vegan mozzarella

N.B. *Le Pizze potrebbero non uscire contemporaneamente con i piatti della cucina*
There is a chance that the pizza and the kitchen dishes will not arrive at the same time

Tutto il menù è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menù is available gluten free and lactose free

italiane

Moretti**Birra alla spina****Draft beer**

Nel 1859 nasceva in Italia una birra genuina: Birra Moretti Ricetta Originale.

Da quella data il processo produttivo è rimasto invariato per restituirci integro il sapore di un'epoca.

Birra Moretti è una birra a bassa fermentazione ottenuta da luppoli pregiati, che le conferiscono un sapore amaro e bilanciano con note floreali, gli iniziali profumi di malto d'orzo.

Grado alcolico 4,6 % vol.

Tipo di Birra: Lager

Colore: Giallo Paglierino

Gusto: Attacco maltato seguito da un sapore finemente amaro.

Fermentazione: Bassa

Birra alla Spina 40cl

€ 6,00

Birra Daura Gluten**Free****Birra in bottiglia****Bottled**

La Daura Damm è la prima vera birra senza glutine, che può essere gustata con piacere da tutti, celiaci e non; garantisce un contenuto di glutine inferiore a 3 parti per milione ed è inserita nel Prontuario Aic.

Stile Bionda SENZA GLUTINE

Grado Alcolico 5,4% Vol

Birra in Bottiglia 33 cl.

€ 7,00

Ichnusa non filtrata**Birra in bottiglia****Bottled**

Ichnusa Non Filtrata presenta un colore dorato e luminoso dovuto alla presenza, in ricetta, sia di malto d'orzo chiaro che malto d'orzo caramello.

La piacevole velatura presente è conferita dai lieviti rimasti in sospensione. Un blend di luppoli selezionati equilibrano la dolcezza dei malti conferendo un'aromaticità unica. In bocca ha una buona bevibilità, è morbida, corporea ed equilibrata.

Grado alcolico 5 % vol.

Tipo di Birra: Lager

non filtrata

Fermentazione: Bassa

Birra 50cl

€ 7,50

straniere

MONCHSTOF BOCKBIER

Birra in bottiglia

Aspetto brillante, colore rosso ramato con riflessi aranciati.

Gusto speziato e ricco, orientato al dolce.

Ottimo con pasta e fagioli, carni grigliate, spezzatino

con polenta e dolci. Grande birra da meditazione.

Grado alcolico 6,9% vol.

Birra Rossa 50 cl - Fermentazione bassa

LANDBIER ZWICK'L

Keller Non Filtrata

Birra in bottiglia

Colore dorato con riflessi ambrati con leggera velatura

dovuta alla mancanza di filtrazione. Tipica birra da cantina,

privilegio dei mastri birrai. Ottima con pasta fresca, carni grigliate e dolci.

Grado alcolico 5,3% vol.

Birra Bionda 50 cl - Fermentazione bassa

HACKER WEISSE

Birra in bottiglia

La lucentezza della seta si accompagna a un intenso

biondo dorato e le note dolci della banana e del miele

si sciolgono piacevolmente in bocca. Si gusta con pesce,

carne, pizze.

Grado alcolico 5,5% vol.

Birra Weisse 50 cl - Fermentazione alta

€ 8,50



€ 3,00

Acqua minerale naturale Panna

Natural Mineral Water

Acqua minerale effervescente naturale Ferrarelle

Sparkling Mineral Natural Water

Acqua gassata San Pellegrino

Sparkling Water

Coca Cola

Coke

Coca Zero

Coke Zero

Fanta Arancia

Fanta Orange

€ 4,00

Thè freddo al limone

Lemon ice tea

Succo d'arancia

Orange juice

Succo di mela

Apple juice

€ 4,50

Limonata Lurisia

Sparkling lemonade

Chinotto Lurisia

Sparkling chinotto
(citrus and herb flavor)

**Per Vini & Aperitivi
consultare la lista dei vini**

For Wines & Aperitifs
please ask for the wine list

Coperto € 3,00

Cover charge € 3,00





*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
The product could be frozen.

L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg UE 1169/2011.
The detailed list of allergens present in the served food is available in accordance with EU Reg. 1169/2011 to customers who request it.